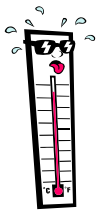


WISCONSIN FOOD CODE FACT SHEET
위스칸신주 식품 위생법 지시사항

~~~~~ Preparing and Holding Potentially Hazardous Foods~~~~~

~~~~~위험성을 내재한 음식을 준비, 보관하는 것에 대해~~~~~

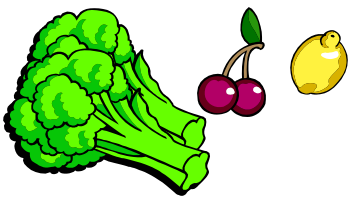
요구되는 시간과 최하의 *조리* 온도	
15 초간 화씨 165° (섭씨 74°)	새고기; 살아서 잡혔거나, 경기용 동물중 그 자리에서 식용고기화 된 것; 속을 채운 생선, 고기, 국수종류, 새종류 (닭, 혹은 칠면조 종류), 혹은 거위 따위의 종류 (호주산 타조새/일반 타조) and 속을 채운 것, 캐서롤, 생선, 고기 닭고기 종류, 거위종류가 들어간 층으로 된 밀가루 음식. 미생물학적으로 7 측량 감소 (또는 7 7D kill)
음식 전 부분에 대해 화씨 165° (섭씨 74°)	**전자렌지 사용 조리:** 날 고기일 경우: 조리 과정동안 혹은 중간까지 덮혀져 있거나, 회전식으로 가열되었거나 혹은 휘저었으며, 2 분간 덮힌채 보존되었음. (7D Kill)
15 초간 화씨 155° (섭씨 68°) 혹은 3 분간 화씨 145° (섭씨 63°) 1 분간 150° (섭씨 66°) 즉석에서 화씨 158° (섭씨 70°)	거위종류 (호주산 타조/일반타조;속채운 고기;곱게 썰은 생선, 고기, 상업적으로 키운 경기용 동물, 희귀한 동물, 토끼고기 등 기타; (잘게 갈은것, 잘게 자른 것, 살 모양을 다시 변형한 것, 갈아서 합친 것 등. 즉석에서 먹으려고 조리가 안된 날껍질을 깐 달걀이나 알 (액체상태에 있거나 따뜻한 상태). 5D kill.
15 초간 화씨 145° (섭씨 63°)	즉석에서 먹으려고 조리가 안된 날껍질을 깐 달걀이나 알; 상업적으로 키운 경기용 동물, 희귀한 동물, 토끼고기; 또 본 표에서 명세화하지 않은 그 밖의 생선이나 고기. 3D kill.

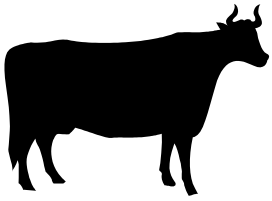
홀 로스트 비프 (WHOLE ROAST OF BEEF), 콘드 비프 로스트 (CORNED BEEF ROAST), 포크 로스트 (PORK ROAST) 또 햄 종류 큐어드 포크 로스트 (CURED PORK ROAST 주의 – 각 온도마다의 걸리는 시간은 다 가열되고 난 후, 나머지 마지막으로 높게 가열한 것을 포함할 수도 있음.

온도 섭씨 (화씨)	시간 (분)	온도 섭씨 (화씨)	시간	온도 섭씨 (화씨)	시간
54 (130)	112 분	62 (144)	5 분	67.2 (153)	34 초
56 (132)	71 분	63 (145)	4 분	67.8 (154)	27 초
57 (134)	45 분	63.3 (146)	169 초	68.3 (155)	22 초
58 (136)	28 분	63.9 (147)	134 초	68.9 (156)	17 초
59 (138)	18 분	64.4 (148)	107 초	68.9 (156)	17 초
60 (140)	12 분	65 (149)	85 초	69.4 (156)	14 초
60.6 (141)	9 분	65.6 (150)	67 초	70.0 (158)	11 초
61 (142)	8 분	66.1 (151)	54 초	70.6 (159)	10 초
61.7 (143)	6 분	66.7 (152)	43 초	71.1 (160)	10 초

제대로 안익은 음식: 고객 혹은 소비자가 특별히 요청하는 경우에 한해, 고기의 생생한 근육이나 주사 안 맞은 고기를 (예를 들어, 스테이크, 프라임 립 등) 제공할 수 있습니다!

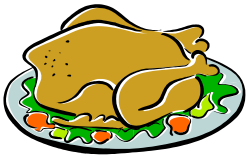
소비자 상담기관 (Consumer Advisory)을 잊지 마십시오.!!





식물성 음식중 따뜻하게 유지해야 하는 것들: 따뜻하게 유지되야 하는 과일이나 야채들은 가열온도 (화씨)140° (섭씨 60°)로 조리되어야 합니다.

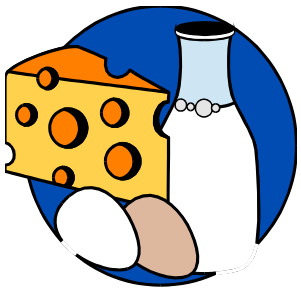
재가열:



음식조리후의 즉각적 서비스: 조리되었거나, 냉장이 된 RTE 음식은 온도를 막론하고 접대가능하여야 합니다, 예를 들어 로스트 비프 샌드위치가 여기에 포함됩니다.

뜨거운 음식 유지: 2 시간 +/-: . 음식의 남은 것은 적어도 15 초간 화씨 165°F (섭씨 74°C) {전자렌지인 경우 화씨 165° (섭씨 74°) 회전, 저음, 덮에서 2 분간 보존},나머지 구운 고기의 자르지 않은 부분은 위에 쓴 대로 조리하던지, 같은 조리 기준에 따라 재가열. 상업적으로 가공되거나, 포장, 이미 먹게끔 준비가 된 (RTE –Ready To Eat) 음식은 적어도 화씨 140° (섭씨 60°)로 재가열되어야 함.

뜨거운 것, 찬 것 유지: 위에서 설명하다시피 조리되거나, 재가열된 로스트 비프, 즉 구운 고기를 제외하고, 그 밖의 뜨거운 음식 **(화씨 140° (섭씨 60° 안팎)** 은 화씨 130° (섭씨 54°)로 유지되야 함. 차가운 음식 **(화씨 41° (섭씨 5° 안팎).**



***냉각시키기**: 급속 냉각 방식을 이용하세요.**

2 시간내에 화씨 140°에서 화씨 70°로 (섭씨 60°에서 21°로), 또
4 시간내에 화씨 70°에서 화씨 41°로 (섭씨 21°에서 5°로).

주위 온도: 4 시간내에 화씨 41°로 (섭씨 5°)로 내림, 예를 들어 재가공된 음식, 깡통에 들은 참치 등.

*냉각시켜서 운송접수: 법에 따르면 특정한 제품의 경우, 운송 온도 (화씨 41° (섭씨 5° 안팎)에서 4 시간내에 화씨 41°로 온도가 내려가야 함. 이러한 시간 기준이 달걀에는 해당되지 않음.

냉동식품: 적당한 온도로 냉동식품을 얼음에 단단히 보관할 것. 음식에 따라 변경.
풀릴 때: 화씨 41° (섭씨 5° 안팎)에 냉장되게 조절, 또는 어떤 온도에서도 음식은 얼은 상태로 보존되어야 함.
기생충 파괴를 위한 생선 얼리기: (1) 168 시간 또는 7 일간 화씨-4° 혹은 섭씨-20° 이하로 보존;
(특정한 참치 종류는 제외) (2) 급속 강력 냉동기에 15 시간간 화씨-31° 혹은 섭씨-35° 이하로 보존.

녹이기:

1) 냉장고 온도는 화씨 41° (섭씨 5°)안팎.
2) 방해되거나 중단되는 일 없는 조리과정으로서.
3) 이미 먹게끔 준비가 된 (RTE –Ready To Eat) 음식을 금방 접대하기 위해 녹이는 절차.
4) 화씨 70° (섭씨 21°)안팎의 수돗물에 담그고, 이미 먹게끔 준비가 된 (RTE –Ready To Eat) 음식의 어느 부분도 화씨 41° 이상으로 올라가면 안됨, 날 짐승고기 역시 제대로 조리되어야 하며, 4 시간 이상 화씨 41° 이상으로 두지 말 것 (수돗물에 넣여졌거나, 준비, 화씨 41° (섭씨 5°) 안팎으로 식히는 과정까지 포함해서).
   수돗물은 물의 강도나 속도가 충분히 있어서 넘치는 흐물흐물한 부분들을 씻어내 버릴 수 있게 하십시오.

여게에 대해 더 읽어 보십시오!!! 위스칸신주 식품위생법 3 장인http://www.legis.state.wi.us/rsb/code/hfs/hfs_196/app.pdf를 참조하십시오.